

Feuriges Pizzabrot

Ab geht die Party: Ein Pizzabrot, gefeuert mit Gregor's Chilli-Sauce «Volcano»! Ideal für deinen Apéro oder als Appetizer.

Rezept für 3 Personen:

300g Mehl
200ml Wasser
¼ - ½ Flasche «Volcano»
5g Trocken-Hefe
5 Blatt Basilikum
6g Salz
40g Oliven
70g Getrocknete Tomaten
in Öl (abgetropft)
125g Mozzarella
150g Schinken



150g Mehl in eine Schüssel geben. 5g Hefe, 100ml Wasser und 6g Salz dazugeben und rühren. Den Rest des Mehls und Wassers dazugeben und kneten. Nun 60 Minuten mit einem feuchten Tuch abgedeckt gehen lassen.

Jetzt kann man selbst entscheiden: Entweder den Teig 24h lang im Kühlschrank aufgehen lassen oder direkt verwenden. Je länger er aufgeht, desto luftiger wird er.

Teig auswallen und mit Mozzarella, Gregor's Chilli-Sauce «Volcano», Oliven, Schinken, Basilikum und den getrockneten Tomaten belegen.

Zusammenrollen, mit Olivenöl bestreichen und 30min bei 200°C Umluft backen.

Hübsch anrichten und Voilà.



www.chilli-sauce.ch